

鶏肉のねぎみそかけ



焼いた鶏肉にねぎみそをかけて食べる、ご飯がすすむおかずです。ねぎみそは、豚肉や魚などにも合います。

《調理のポイント》

しょうゆで下味をつけるので焦げやすくなります。焼く時に気を付けてください。

◇材料（4人分）◇

- 鶏もも肉切り身 5枚
- ◎しょうゆ 大さじ2
- ◎酒 大さじ2
- サラダ油 適量
- ★しょうが 小さじ1
- ★ねぎ 1/2本
- ★砂糖 大さじ2
- ★みりん 大さじ1
- ★しょうゆ 大さじ1
- ★酒 大さじ2
- ★赤みそ 大さじ2
- ★水 70cc

◇作り方◇

- ① 鶏肉に◎の調味料で下味をつけます。（40分程度）
- ② しょうが、ねぎをみじん切りにします。
（しょうがはチューブでもOKです。）
- ③ 小鍋に★の材料を全て入れ、煮たてでタレを作ります。
- ④ フライパンに油を温め、鶏肉を両面とも焼きます。
- ⑤ 焼きたてにタレをかけたらできあがりです。